

**МЕДИЦИНСКИ УНИВЕРСИТЕТ – ПЛОВДИВ
МЕДИЦИНСКИ КОЛЕЖ**

ОДОБРЯВАМ

ДИРЕКТОР:

/Доц. д-р Н. Трайкова, дм/



За учебната 2017/2018 г.

ПРОГРАМА

ПО

КУЛТУРА И ТРАДИЦИИ НА ХРАНЕНЕТО

**за придобиване на образователно-квалификационна степен
„професионален бакалавър”
по специалност „Инструктор по хранене и безопасност на храните”
и професионална квалификация „Инструктор по хранене и
безопасност на храните”**

**МЕДИЦИНСКИ КОЛЕЖ , МЕДИЦИНСКИ УНИВЕРСИТЕТ- ПЛОВДИВ
Адрес: Пловдив, ул. "Братя Бъкстон "120
Тел/ факс:**

Пловдив, 2017 г.

АНОТАЦИЯ:

Дисциплината „Култура и традиции на храненето“ запознава студентите със спецификата на хранене и кулинарните традиции в различни региони на света. Разглеждат се историческите етапи в развитието на кулинарното изкуство и факторите, формиращи националните особености на хранене. Централно място е отредено на българската национална кухня и празнично-обредна ни система: традиционно-специфични храни, богатство от асортименти, съчетаване на хранителните продукти, хранителни ритуали и народни обичаи. В социален аспект, културата на хранене и хранителните традиции се дискутират в тясна взаимовръзка с индивидуалното и общественото здраве. Познанията за биокултурния аспект на храненето и здравните последици от определени хранителни практики обогатяват професионалните знания на инструкторите по хранене.

ОСНОВНИ ЦЕЛИ:

Разширяване професионалната компетентност на студентите с познания за културата на хранене и народностните хранителни традиции в тяхното многообразие, уникалност и взаимовръзка с човешкото здраве.

ОСНОВНИ ЗАДАЧИ:

За постигане на основната цел на обучението по дисциплината, студентите следва:

1. Да придобият знания за:
 - базовите понятия бит, култура, обичай и традиция
 - хранителната култура на индивидуално ниво и като част установените традиции на определен народ или нация
 - факторите, формиращи националните особености на хранене
 - историческите етапи в развитието на кулинарното изкуство в световен мащаб и в България
 - ролята на трите етнически групи – славяни, траки и прабългари за формирането на национална ни кухня
 - традиционният български модел на хранене – ценността на храната, хранителен етикет и видове храни
 - българската празнично-обредна система и нейното място в националната култура и традиции
 - хранителните практики на малцинствените етнически групи в рамките на българската националност
 - характеристиката на националните кухни и традициите на хранене в различни региони по света – немска, френска, италианска, испанска, индийска, китайска, японска, арабска и др. национални кухни
 - уникалният асортимент от храни, различия в технологичната им обработка, особености на естетичното оформление, начин на поднасяне, включително спецификата на използваните съдове и прибори за хранене в различните националните кухни

2. Да сформират практически умения за:

- търсене и долавяне на взаимовръзката между здравословното състояние на индивида, придобитите навици и култура на хранене
- съставяне на хранителни режими, включващи автентични ястия от националните кухни в съответствие със здравните потребности на индивида
- реализиране на идеи в непосредствената работа при разработването на храни със специално предназначение; при обогатяване на асортимента на храни в хранителните вериги според потребителското търсене
- предлагане на разнообразие от специалитети в кетъринг – бизнеса, включващи типично-български ястия и такива от различните национални кухни, съобразени с клиентските предпочитания, празнични поводи и национални традиции.

ФОРМИ НА ПРЕПОДАВАНЕ:**ЛЕКЦИИ И СЕМИНАРИ**

Основен метод на обучение е **лекционното изложение**, базирано на мултимедиен и интерактивен подход. В рамките на практическите занятия студентите **изготвят презентации по предварително зададени теми**, касаещи различните национални кухни. Преподаването позволява гъвкавост чрез включването на допълнителни модули, свързани с основния учебен план на курса, както и използването на специфични материали за визуализация, вкусова осезаемост и дегустация на храни от различните кухни.

ОЦЕНЯВАНЕ НА ЗНАНИЯТА:

Текущ контрол - осъществява се в хода на семестъра и позволява да бъде оценена индивидуалната включеност на студентите към разглежданите теми в учебния план, отчитайки проявената творческа активност и атрактивността при представянето на презентациите.

Заключителният контрол се провежда след завършване на практическите задания, в рамките на текущия семестър чрез писмен изпит по тема от конспекта на дисциплината.

РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНИТЕ ЧАСОВЕ ПО СЕМЕСТРИ

Семестър	Всичко часове	Часове седмично	От тях :	
			лекции	упражнения
I	30	2/15 седмици/	25	5
Общо :	30		25	5

РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНИЯ МАТЕРИАЛ ПО ТЕМИ И ЧАСОВЕ

№	ТЕМА	часове
1	Бит, култура и традиции – изходни понятия. Хранителна култура, традиционна кухня и традиционен хранителен продукт - същност. Фактори, формиращи националните особености на хранене – географски, социално-икономически, демографски фактори и религия.	1
2	Възникване и развитие на кулинарното изкуство. Исторически етапи в развитието на кулинарното изкуство. Значение на класическото и най-новото научно кулинарно изкуство за здравословното хранене.	1
3	Развитие на кулинарното изкуство в България. Създаване на българската народност и култура - роля на трите етнически групи траки, славяни и прабългари за формирането на началните особености на българската национална кухня. Бит и хранене на българите по време на първата и втората българска държава, преди и след освобождението от османско робство. Комуникации и влияние на други народи върху характера на националната ни кухня.	4
4	Традиционният български модел на хранене. Българските представи за ценността на храната. Символиката на различните категории храни за живота и човешкото здраве. Хранителният „етикет” на българина – структура на диетата, ритуалност на трапезата и храната на госта.	3
5	Българска национална кухня. Характерни особености на българската национална кухня – асортименти от ястия, напитки и подправки, съчетание на вложените продукти, технологична обработка, съдове и уреди, използвани за кулинарни цели. Регионални кухни.	3
6	Българската празнично-обредна система. Български традиции и празници – пролетен празничен цикъл, лятно-есенен празничен цикъл и зимен празничен цикъл.	3
7	Хранене и традиции на някои етнически общности в рамките на българската националност. Храна и хранене при ромите. Особенности на родопската кухня и хранене на турската общност. Арменска и еврейска кухня.	3
8	Характеристика, национални особености и традиции на храненето в различни региони на света. Особенности и традиции в храненето на Балканския полуостров. Особенности и традиции в храненето в Централна Европа – френска, немска и италианска национални кухни. Особенности и традиции на храненето в Близкия изток и Азия. Особенности и традиции в храненето на народите от Южна Америка.	5
9	Хранене и религия. Религията като фактор, формиращ индивидуалните и националните хранителни традиции. Библейска кухня и ролята на постите в християнски модел на хранене. Културни вярвания и диетични практики според будистката и хиндуистката религия. Храни и хранене според ислямската религия.	2

Общо 25 часа

УПРАЖНЕНИЯ

1	Семинар № 1 Българска национална кухня: храни с традиционно-специфичен характер. Символика и характерни ястия в българската празнично-обредна система.	1
2	Семинар № 2 Характеристика, национални особености и традиции на храненето в Централна Европа : немска, френска и италианска кухня – исторически аспекти, храни и напитки с традиционно-специфичен характер.	1
3	Семинар № 3 Характеристика, национални особености и традиции на храненето в страни от Иберийския полуостров : испанска и португалска кухня – исторически аспекти, храни и напитки с традиционно-специфичен характер.	1
4	Семинар № 4 Характеристика, национални особености и традиции на храненето в страни от Северния и Южно - американския регион : исторически аспекти, храни и напитки с традиционно-специфичен характер.	1
5	Семинар № 5 Характеристика на Азиатската кухня – храни и напитки с традиционно-специфичен характер за Индийската, Японската и Китайската национални кухни.	1

Общо 5 часа

ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ:

Теоретични знания

След завършване на курса студентите познават: факторите, формиращи националните особености на хранене; традиционният български модел на хранене – ценността на храната, хранителен етикет и видове храни; българската празнично-обредна система и нейното място в националната култура и традиции. Различават характеристиките и особеностите на националните кухни в различни региони по света – уникалност от асортименти, технологична обработка на хранителните продукти, особености на естетичното оформление на храната, начин на поднасяне, включително спецификата на използваните съдове и прибори за хранене в различните кухни.

Практически умения

След завършване на курса студентите умеят да: търсят взаимовръзка между здравословното състояние на индивида, придобитите навици и култура на хранене. Притежават идеи за съставяне на хранителни режими, включващи автентични ястия от националните кухни в съответствие със здравните потребности на индивида. Имат способността да реализират идеи при

разработването на храни със специално предназначение; обогатяване на асортимента на храни в хранителните вериги според потребителското търсене, а в кетъринг практиката умения за предлагане на разнообразие от специалитети, включващи типично-български ястия и такива от различните национални кухни, съобразени с клиентските предпочитания, празнични поводи и национални традиции.

К О Н С П Е К Т ЗА ТЕКУЩИЯ КОНТРОЛ:

1. Бит, култура и традиции – изходни понятия.
2. Хранителна култура, традиционна кухня и традиционен хранителен продукт - същност.
3. Фактори, формиращи националните особености на хранене – географски, социално-икономически, демографски фактори и религия.
4. Исторически етапи в развитието на кулинарното изкуство. Значение на класическото и най-новото научно кулинарно изкуство за здравословното хранене.
5. Кулинарното изкуство по българските земи - приносът на траките, славяните и прабългарите за формирането на началните особености на българската национална кухня.
6. Кулинарното изкуство по българските земи - бит и хранене на българите по време на първата и втората българска държава.
7. Кулинарното изкуство по българските земи - преди и след освобождението от османско робство. Комуникации и влияние на други народи върху характера на националната ни кухня.
8. Комуникации и влияние на други народи върху характера на националната ни кухня.
9. Традиционният български модел на хранене. Българските представи за ценността на храната. Символиката на различните категории храни за живота и човешкото здраве. Хранителният „етикет” на българина – структура на диетата, ритуалност на трапезата и храната на госта.
10. Българска празнично-обредна система: храни и традиции през пролетния празничен цикъл.
11. Българска празнично-обредна система: храни и традиции през лятно-есенния празничен цикъл.
12. Българска празнично-обредна система: храни и традиции през зимния празничен цикъл.
13. Хранене и традиции на някои етнически общности в рамките на българската националност.
14. Характеристика, национални особености и традиции на храненето в Централна Европа.
15. Характеристика, национални особености и традиции на храненето в страни от Иберийския полуостров.
16. Характеристика, национални особености и традиции на храненето в страни от Северния и Южно- американския регион.
17. Характеристика, национални особености и традиции на храненето на Азиатската кухня.
18. Хранене и религия - библейска кухня и ролята на постите в християнски модел на хранене.

19. Хранене и религия - културни вярвания и диетични практики според будистката и хиндуистката религия.
20. Храни и хранене според ислямската религия.

ЛИТЕРАТУРА :

1. Апостолов М., П. Иванова, История на медицината и сестринството, Горекс Прес, София, 1998: 93-110
2. Василева Т., Съдовете като източник на информация за вида на консумираната храна от траките В: Храната сакрална и профанна под редакцията на доц. д-р А. Гоев, Том трети, Архитектурно-етнографски комплекс „Етър“, Габрово, 2014: 7-37
3. Куванджиев Г., Българската хранителна традиция най-старата народностна традиция в Европа, СУБ, Сб. Доклади от Юбилейна научна сесия 50 години Съюз на учените в България, Пловдив на тема „Науката прлед прага на новото хилядолетие“, Том II, Секция Медицински науки, Акад. Изд. На ВСИ – Пловдив, 1998: 29-32
4. Маркова М., Храна и хранене: между природа и култура, Акад. Изд. „Проф. Марин Дринов“, София, 2011
5. Стамов Ст., Й. Алексиева, Национални кухни и традиции в храненето, Част първа, Изд. „Кота“, Ст. Загора, 2005
6. Христова Я., Бит, Традиции и кулинарно изкуство, Изд. „Наука и икономика“ Икономически университет – Варна, Варна, 2012
7. Kittler PG, Sucher KP, Nelms MN, Food and Culture, Sixth edition, Wadsworth, Cengage Learning, 2012
8. The Cambridge Textbook of Bioethics, Editor-in-Chief Peter A. Singer, Cambridge University Press, 2008